

## Riesling QbA

*Weingut Groh, Rheinhessen*



|                    |   |
|--------------------|---|
| Kategorie:         | Weißwein  |
| Rebsorte:          | Riesling  |
| Geschmack:         | trocken   |
| Kurzbeschreibung:  | fruchtig, saftig, würzig  |
| Alkohol:           | 13 % vol.   |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C   |
| Servierempfehlung: | zu hellen Ragouts, Fischgerichten, Gemüse und fruchtigen Desserts |
| Artikel-Nr.:       | 10 49 69  |

### Charakteristik

Der Wein überzeugt mit klarer Zitrusfrucht gepaart mit exotischen Aromen wie Papaya oder Maracuja. Am Gaumen ebenso fruchtig mit einer erfrischenden Saftigkeit und einem präzisen Süße-Säurespiel. Der vollmundige Geschmack überzeugt mit viel würziger Frucht.

### Klima/Terroir

Die Weinbaugemeinde Bechthelm liegt im südlichen Teil der Region, im sogenannten Wonnegau. Kalkstein und Kalkmergel prägen die Böden und bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau von Burgundersorten.

### Ausbau

Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank.

### Das Weingut

Noch bis in die 1980er Jahre war die Deichelgasse in Bechthelm unter einem ganz anderen Namen bekannt: „es Grohe Gässje“ (das Groh Gässchen). Dabei assoziierten die Dorfbewohner das Familienweingut allerdings vor allem mit einem: „Kohle“. Denn zu seinen ersten Weingärten kam Urgroßvater Heinrich Groh (geb. 1868) erst durch nicht zahlungskräftige Kunden, die bei ihm ihre Schulden in Form von Land beglichen. Mit der Zeit wuchs und gedieh das Weingut, dessen Weinberge heute von Axel Groh bewirtschaftet werden. Gradlinige, charaktervolle Weine in der Basis und echte Könnerschaft spürbar in den hochwertigen Weinen. Selten haben wir so fein geschliffene Burgunder und Chardonnays aus dem Holzfass probiert.

